

FACHBERATUNG REZEPTDIENST

Salzburgerschinken

MATERIAL

Schweineschlegel, ausgelöst,
entseht, ohne Fett

Schwarte mit ca. 1/2 cm Fettauflage

WIBERG ZUTATEN IN 100 KG LAKE

80 kg Wasser / Eis	
11 kg Nitritpökelsalz	
7,5 kg RSC7 Top Combi	168211
1,5 kg Rosapur Fein A OG	135640

WURSTHÜLLEN WIBERG „Schinkenfolie“
Format 55 x 60 cm bis 100 °C, gestippt 540602

VERARBEITUNG

1. Spritzmittel im kalten Wasser auflösen
2. Nitritpökelsalz auflösen
3. Rosapur Fein auflösen
4. Eventl. 5 – 10 % des Wassers zurücklassen und am Schluss in Form von Eis zugeben und auflösen Lake Endtemperatur -2 bis 0 °C
5. Fleischteile mit obiger Lake spritzen; Einspritzmenge 20 %
6. Schwarten auf Größe der Schinkenform zuschneiden und mittumbeln
7. Ca. 12 – 14 Std. (je nach Anlage) unter Vakuum im Intervall tumbeln
8. Anschließend in eine mit WIBERG Einlegefolie ausgelegte Schinkenform - zuerst Schwartenauflage, dann Fleisch - einlegen und pressen
9. Brühen: ca. 2 Std. bei 65 °C
weitere 2 Std. bei 70 °C
restliche Zeit bei 76 – 78 °C
bis Kerntemperatur 68 °C (20 min halten)
10. Wenn gewünscht nachröchern:
nach dem Abkühlen Schinken aus den Formen nehmen, auf Gitter liegend lauwarm abspülen, in der Anlage gut abtrocknen (Temperatur ca. 45 °C) und anschließend bei ca. 45 °C bis zur gewünschten Farbe räuchern

Ohne Verbindlichkeit. Dieses Rezept ist das Ergebnis praktischer Erfahrungen und Versuche. Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr. Die Vorschriften des betreffenden Landes sind zu beachten; jegliche Haftung unsererseits muss deshalb ausgeschlossen werden

GRENZWERTE LT. CODEX

Wasser : Eiweiß 4,0



PRODUKTSPEZIFIKATION

Materialnummer: 185166 [9177521]
Produktname: RSC7 PLUS OG OA

Erstelldatum: 26.11.2009 - Version: 1.1 (GPSP_PU_00 / 47202 / Z_FERT / 177513)

Seite 3/3

Nährwertangaben

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g	
Brennwert	177 kcal / 740 kJ
Eiweiß	2,2 g
Kohlenhydrate	35,9 g
- davon Zucker	35,7 g
Fett	1,7 g
- davon gesättigte Fettsäuren	0,24 g
Ballaststoffe	0,2 g
Natrium	17,67 g

Diese Angaben wurden auf Basis der Rezeptur gemäß Lieferanten- und Literaturangaben zu den verwendeten Rohstoffen berechnet und stellen keine analytisch ermittelten Messwerte dar.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt, ist ohne Unterschrift gültig und ersetzt die vorherige Druckversion.



PRODUKTSPEZIFIKATION

Materialnummer: 185166 [9177521]
Produktname: RSC7 PLUS OG OA

Erstelldatum: 26.11.2009 • Version: 1.1 (GPSP_PU_00 / 47202 / Z_FERT / 177513)

Seite 1/3

Produktbeschreibung:	Phosphathaltiges Schinkenspritzmittel mit Umrötehilfsmittel und Würzung
Zutaten:	Stabilisator: Polyphosphat E452, Maltodextrin, Gewürzextrakte (auf Trägerstoff Dextrose), Speisesalz, geköimte Brühe (Würze, Salz, pflanzliches Fett), Antioxidationsmittel: Natriumascorbat E301, Gewürz, Rapsöl, Hefeextrakt.
Deklarationsvorschlag:	Stabilisator: E452, Maltodextrin, Gewürzextrakte, Speisesalz, geköimte Brühe (Würze, Salz, pflanzliches Fett), Antioxidationsmittel: E301, Gewürz, Hefeextrakt.
Dosierung/Anwendung:	7,5 kg in 100 kg Lake 20 % Einspritzung Empfehlung: Zur Verarbeitung mit Nitritpökelsalz, bitte beachten Sie die geltenden Höchstmengen.
Geschmack / Geruch:	mild, aromatisch
Farbe:	hellbraun
Konsistenz:	pulvrig
Mikrobiologie:	E. coli: < 1,0x10E2 KbE/g Staph. aureus: < 1,0x10E2 KbE/g Bacillus cereus: < 1,0x10E3 KbE/g Anaerobe Sporenbildner: < 1,0x10E3 KbE/g Schimmel, Hefen: < 1,0x10E4 KbE/g Salmonellen: negativ in 25 g
Lagerbedingung:	kühl (< 25 °C) und trocken (< 75 % relative Luftfeuchtigkeit)
Haltbarkeit:	18 Monate in ungeöffneter Originalverpackung
Verpackung:	Verbundfolienbeutel mit Licht- und Aromaschutz
Inhalt:	0,75 kg
Bemerkungen:	Kennzeichnungspflichtige GVO-Rohstoffe werden bei WIBERG grundsätzlich nicht verarbeitet. Das Produkt oder die zur Herstellung verwendeten Rohstoffe wurden keiner Behandlung mit ionisierender Strahlung oder Ethylenoxid unterzogen und entsprechen in Hinblick auf Aflatoxin-, Schwermetall-, Pestizid- bzw. Pflanzenschutzmittelrückstände der aktuellen europäischen Gesetzgebung. WIBERG-Verpackungs-Materialien mit Lebensmittelkontakt entsprechen der europäischen Rahmenverordnung VO (EG) Nr. 1935/2004 (i.d.g.f.). Bitte beachten Sie die für die jeweils vorgesehene Verwendung geltenden lokalen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.



PRODUKTSPEZIFIKATION

Materialnummer: 185166 [9177521]
Produktname: RSC7 PLUS OG OA

Erstelldatum: 26.11.2009 • Version: 1.1 (GPSP_PU_00 / 47202 / 2_FERT / 177513)

Seite 2/3

Erklärung zu allergenen Zutaten in Lebensmitteln

Allergene Bestandteile inkl. Verarbeitungsprodukte gemäß EU-Einstufung		Enthält lt. Rezeptur
01	Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
02	Krebstiere und Krebstiererzeugnisse	nein
03	Eier und Eierzeugnisse	nein
04	Fisch und Fischerzeugnisse	nein
05	Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse	nein
06	Soja und Sojaerzeugnisse	nein
07	Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Lactose)	nein
08	Schalenfrüchte sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	nein
09	Sellerie und Sellerieerzeugnisse	nein
10	Senf und Senferzeugnisse	nein
11	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse	nein
12	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO ₂ angegeben	nein
13	Weichtiere (Mollusken) und Weichtiererzeugnisse	nein
14	Lupine und Lupinenerzeugnisse	nein

Allergene Bestandteile inkl. Verarbeitungsprodukte gemäß ALBA Liste		Enthält lt. Rezeptur	Allergene Bestandteile inkl. Verarbeitungsprodukte gemäß ALBA Liste		Enthält lt. Rezeptur
01	Kuhmilchprotein	nein	21	Erdnussöl	nein
02	Lactose	nein	22	Sesam	nein
03	Hühnerei	nein	23	Sesamöl	nein
04	Sojaprotein	nein	24	Glutamat	nein
05	Sojaöl	nein	25	Sulfit (E220 - E228)	nein
06	Gluten	nein	26	Benzoessäure und / oder PHB-Ester	nein
07	Weizen	nein	27	BHA / BHT	nein
08	Roggen	nein	28	Sorbinsäure	ja
09	Rind	nein	29	Azo-Farbstoffe	nein
10	Schwein	nein	30	Tartrazin	nein
11	Huhn	nein	31	Zimt	nein
12	Fisch	nein	32	Vanillin	nein
13	Krebstiere	nein	33	Koriander	nein
14	Mais	ja	34	Sellerie	nein
15	Kakao	nein	35	Umbelliferae	nein
16	Hefe	ja	36	Saccharose	nein
17	Hülsenfrüchte	nein	37	Fructose	nein
18	Nüsse	nein			
19	Nussöl	nein			
20	Erdnuss	nein			

Aufgrund von nicht vollständig geschlossenen Produktionsanlagen können geringste branchenübliche Spuren (z.B. Stäube) allergenhaltiger Komponenten weder von WIBERG noch von unseren Lieferanten ausgeschlossen werden.



A.-Schemel-Str. 9 / 5020 Salzburg / Tel: +43(0)662.6382.36 / Fax: +43(0)662.6382.870 / info@wiberg.eu / www.wiberg.eu
 Eichendorffstr. 25 / 83395 Freilassing / Tel: +49(0)8654.470.879 / Fax: +49(0)8654.470.805 / info@wiberg.eu / www.wiberg.eu